34e Année. — Tome LXVI N° 1705 Paris, 3 Mars 1927

REVUE DE VITICULTURE

POTASSE ET VIGNE

De la trinité fertilisante, azote, acide phosphorique et potasse, ce dernier élément est celui dont l'emploi, sous forme d'engrais chimique, est le moins répandu et le plus discuté.

Un grand nombre d'essais d'engrais potassiques ont donné des résultats peu encourageants. Il n'y a pas lieu de les discuter. Constatons que ces résultats, souvent nuls ou même négatifs, expliquent le peu de faveur dont jouissent les sels de potasse dans une partie du monde agricole.

D'autre part, des expériences bien faites, de longue durée, aussi bien dans le domaine pratique que par la méthode scientifique, ont montré que les engrais potassiques peuvent souvent donner des suppléments de récolte intéressants.

De ces données contradictoires, il résulte indiscutablement qu'il y a lieu de rechercher dans quelles conditions les engrais potassiques peuvent influencer favorablement les récoltes.

Au moment où l'intensification de la production devient pour notre agriculture une nécessité individuelle et collective, il serait fâcheux que nos cultivateurs se privent, par parti pris ou ignorance, d'un facteur de fertilité souvent fort utile.

D'autant mieux que les mines de potasse de Mulhouse, étant redevenues françaises par le traité de Versailles, l'argent dépensé à l'achat d'engrais potassiques ne risque plus d'influencer fâcheusement notre change.

Pour ces raisons, une étude approfondie des conditions d'emploi des engrais potassiques s'imposait.

Afin de contribuer à cette étude qui se poursuit également ailleurs, il a été décidé que la Station Œnologique et Agronomique de Toulouse entreprendrait des expériences de longue durée.

Au moment où l'observation méthodique va être appelée à fournir des données sérieuses, il serait oiseux d'exposer ici les opinions, théories ou hypothèses déjà formulées sur l'action des composés potassiques sur les terres cultivées.

Dans l'étude qui va suivre, nous nous contenterons d'exposer l'organisation de nos premiers essais et de mentionner les faits observés et les résultats obtenus.

***

C'est sur la vigne qu'il a paru préférable d'organiser les essais.

La plantation choisie est une vigne de Petite Syrah, 25 ans de greffe sur Riparia, espacement 1 m. 45 × 1 m. 45, taille Guyot.

Cette vigne appartient au domaine de Monlon, ferme d'applications de l'Institut Agricole. Le tout est situé à Lafourguette, dans la banlieue de Toulouse (1). Légèrement en pente, le terrain est formé d'alluvions anciennes de la Garonne, rive gauche. Très caillouteux, il convient particulièrement bien à la culture de la vigne.

Le vignoble de Longages est installé sur des terres de même nature qu'on retrouve dans la haute vallée de la Garonne.

La terre de Monlon, comme beaucoup de terres similaires et, notamment, celle de l'Ecole d'Ondes, passent pour être rebelles à l'emploi des engrais.

Les terres de ce genre étant généralement peu homogènes, on a échantillonné séparément la partie haute et la partie basse.

Voici la composition du sol et du sous-sol :

TABLEAU I, — *Analyses Chevalier*

	Partie haute		Partie basse	
	Sol	Sous-sol	Sol	Sous-sol
ANALYSE PHYSIQUE				
Terre brute :				
Gros cailloux : calcaires	0	0	0	0
» » siliceux	530	587	465	445
Terre fine	470	413	535	555
Terre fine :				
Eau	4.00	5.3	6.0	4.8
Gros sable : calcaire	3.2	2.1	1.1	1.8
» » siliceux	603	566	600	582
Débris organiques	10	7	6 2	10
Sable fin : calcaire	5.8	6.4	3.2	2.9
» » siliceux	260	254	308	310
Argile	107	150	72.6	85.8
Humus	7	9.2	2.9	2.7
ANALYSE CHIMIQUE				
Azote	1.12	0.84	0.87	0.63
Acide phosphorique	1.58	0.85	1	1.23
Potasse	3.32	2.95	1 8	3.84
Chaux	5.04	4.79	2.44	2.66

(1) Nous ne saurions assez remercier ici M. Nicolas, Directeur de l'Institut Agricole; M. Rives, Maître de conférences; M. Barre, Chef des travaux, de la bonne grâce avec laquelle ils nous ont donné toutes facilités pour nos essais.

Ces analyses montrent que cette terre est silico-argileuse, à dominante de silice et très pauvre en calcaire.

Dans la partie haute, le sol paraît mieux pourvu d'éléments fertilisants que les autres parties. Mais, si on veut bien remarquer que, dans tous les échantillons, la terre fine comprend à peine 50 % de l'ensemble, on comprendra que les terres hautes doivent être plutôt considérées comme pauvres en azote, acide phosphorique et potasse.

Sur l'ensemble de la plantation de la Petite Syrah, 44 rangées de 40 souches chacune, orientées à peu près suivant la ligne de plus grande pente du terrain, constituent la vigne d'expérience.

Ces 44 rangées ont été divisées en onze bandes de 4 rangées chacune. Les trois engrais essayés, la sylvinite, le chlorure et le sulfate de potassium, ont été répartis par bandes dans l'ordre suivant : sylvinite, témoin, chlorure, témoin, sulfate, témoin et ainsi de suite.

Ces sels potassiques avaient la composition que voici :

Sylvinite renfermant pour cent	.....	20,42 de K^2O
Chlorure —	.....	51,85 —
Sulfate —	.....	47,07 —

Chaque bande a reçu une dose d'engrais potassique correspondant à 150 kilos de potasse K^2O par hectare.

L'épandage a été effectué le 17 mars 1926. Des pluies abondantes et renouvelées ont assuré la dissolution et la dissémination des engrais.

Excessives, ces pluies ont provoqué ainsi une coulure intense qui a diminué considérablement la récolte à Monlon, comme ailleurs.

Ni les maladies cryptogamiques, ni les insectes ampélophages, n'ont causé de pertes appréciables dans la vigne d'expérience.

*
* *

Voici maintenant, exprimé en kilos pour deux bandes ou 320 souches, le poids des raisins récoltés aux vendanges :

Témoin (moyenne)	.....	296,8
Sylvinite	.....	270,0
Chlorure de potassium	.....	326,0
Sulfate —	.....	324,0

A première vue, ces résultats bruts tendraient à faire croire que le chlorure de potassium et le sulfate ont donné un accroissement de récolte de près de 10 %. Au contraire, la sylvinite paraît avoir exercé une action déprimante du même ordre de grandeur.

Le détail des pesées par bandes laisse une impression différente.

Le tableau ci-dessous indique le nombre de kilos récoltés par bande de 160 souches.

	Sylvinite 1	Témoin 2	Chlorure 3	Témoin 4	Sulfate 5	Témoin 6	Sylvinite 7	Témoin 8	Chlorure 9	Témoin 10	Sulfate 11
Témoin..		148*		145		143		147		159	
Sylvinite.... ..	111						159				
Chlorure.....			145						181		
Sulfate.....					142						182

Les résultats consignés ci-dessus sont contradictoires. Des bandes 1 à 6, les engrais potassiques paraissent avoir eu une influence nulle ou même négative. Avec les dernières bandes 6 à 11, sulfate, chlorure et même sylvinite, paraissent avoir provoqué une augmentation de rendement.

Cette contradiction montre le danger qu'il y a à tirer des conclusions fermes d'une seule année d'essai d'engrais.

Dans l'espèce, il convient d'attendre les prochaines récoltes pour conclure au point de vue quantitatif.

Sans que cela soit nécessaire, on peut admettre que la coulure, dont l'action est si variable, en deux points voisins, a fait plus de mal dans les premières bandes que dans les dernières. C'est la coulure qui a surtout influencé les rendements.

*
* *

Au point de vue qualitatif, il y a quelques observations intéressantes à mentionner.

Les raisins ont été analysés le 21 septembre et le 29 du même mois, avant la cueillette.

Composition des moûts

	Témoin	Sylvinite	Chlorure	Sulfate
21 septembre 1926				
Densité.....	1,082	1,082	1,0843	1,078
Acidité tartrique	11,02	10,27	10,65	10,5
Sucre % ..... gr.	188	188	198	178
29 septembre 1926				
Densité	1,093	1,092	1,093	1,088
Acidité tartrique	10,4	10,3	9,25	8,8
Sucre % ..... gr.	218	215	218	204

Les variations de densité montrent que la maturation des raisins s'est effectuée normalement pour toutes les parcelles dans la période qui va du 21 au

29 septembre. En huit jours, les moûts se sont enrichis de 24 à 30 grammes de sucre par litre.

Mais, contrairement à diverses affirmations, les engrais potassiques n'ont provoqué aucune augmentation dans la production de ce sucre.

Au contraire, les deux essais des 21 et 29 septembre sont concordants pour faire apparaître une diminution de la densité des moûts avec le sulfate de potasse.

La chlorure et la sylvinite ont donné la même richesse saccharine que le témoin.

Ces observations sont à retenir pour être vérifiées les années prochaines.

Les essais sont déjà préparés. Ils comportent une nouvelle addition de 150 kg. par hectare de potasse K^2O et 100 kgs par hectare d'acide phosphorique.

Les bandes 1, 3, 5 ont reçu, outre, les engrais potassiques déjà indiqués, des scories à 17,25 % de P^2O^5.

La deuxième série de la vigne d'essai comprenant les bandes 7, 9, 11, ont reçu du superphosphate à 14 % de P^2O^5 soluble au citrate.

Pour chaque bande, les engrais, bien mélangés, ont été répandus à la volée le 25 novembre dernier avant le premier labour.

***

En résumé, nos essais de 1926 ne comportent aucune conclusion ferme. Les observations auxquelles ils ont donné lieu étaient intéressantes à signaler. Elles constituent des matériaux d'expériences qui ne prendront toute leur valeur que joints aux résultats des années suivantes.

J. Vincens, *Directeur*
G. Chevalier, *Chef des Travaux*
à la Station Œnologique et Agronomique de Toulouse.

L'EVOLUTION ECONOMIQUE DE L'INDUSTRIE DU VIN

Au cours de l'année 1925, des réunions nombreuses des diverses Associations viticoles, une Commission extraparlementaire interministérielle spécialement désignée à cet effet ont accumulé les documents, les études, les rapports pour déterminer les causes de la crise latente qui pesait sur la viticulture et pour en indiquer les remèdes. De longues pages ont été consacrées à la « Politique du Vin » et au « Déséquilibre du Vignoble ».

Depuis cette époque, les cours des vins ont plus que doublé, et cependant l'inquiétude du lendemain semble s'apesantir plus lourdement sur nos têtes. Seuls, les esprits superficiels se réjouissent du vin à 100 ou 140 francs l'hectolitre, sans réfléchir que notre franc qui valait alors 30 centimes sur le marché mondial ne vaut plus aujourd'hui que 12 à 13 centimes et que le prix de la vie, dont on nous annonce une augmentation nouvelle, menace de devenir

tel qu'il n'est pas bien certain que le montant de la vente d'une récolte de vin à ces prix qui paraissent élevés sera suffisant pour faire venir la récolte suivante.

Ces angoisses étreignent si cruellement tous les esprits qu'il faut faire un effort puissant pour s'y soustraire. Moins que jamais cependant on ne doit se laisser aller au découragement. Il faut produire et se restreindre, non plus pour épargner ou pour faire fortune, mais pour vivre. Les vignerons ne regardent pas à l'effort pour produire. Mais il faut vendre, bien vendre, et c'est sous cet aspect que la crise latente se perpétue. C'est le cadre économique de l'Industrie du vin, celui qu'ils connaissent le moins, qu'il nous paraît nécessaire d'exposer aux viticulteurs dans son évolution et ses tendances.

L'évolution du vignoble

Faisons tout de suite litière des discussions de l'an dernier. En France, il ne peut être question de urproduction. Les statistiques les plus précises ont montré que la surface plantée en vigne, qui a diminué pendant la guerre, n'a pas repris l'importance qu'elle avait en 1910.

L'évolution du vignoble ne porte que sur les points de détail suivants :

Dans quelques plaines à grande production, on a tendance à accroître encore le rendement en exagérant les arrosages, les tailles longues et les engrais potassiques, aboutissant parfois à la production de petits vins qu'on a appelés vins anormaux parce qu'on a comparé leur composition à celle, conventionnellement regardée comme normale, des vins qu'on obtenait avant l'introduction de ces nouvelles méthodes de culture.

Dans les régions de cultures variées, où la vigne ne tenait qu'une place restreinte ou insignifiante, on a tendance à adjoindre un petit vignoble à l'exploitation rurale pour avoir le vin nécessaire à la consommation de la famille et du personnel. En dépit des conditions peu favorables du climat, ce vin revient ainsi moitié moins cher que le vin qu'on achète, par suite des charges énormes qui grèvent la circulation et le commerce des vins.

Cette augmentation des surfaces plantées en vigne ne paraît pas toujours dans les statistiques, ces nouveaux vignerons n'éprouvant pas le besoin de faire une déclaration s'ils ne font du vin que pour leur propre usage. Elle paraît quelque peu dans les années où ces vignerons ont une récolte abondante parce que, en sus de leurs besoins, ils ont des vins à vendre. Ce mouvement est plus marqué ces années-là par l'augmentation du nombre des déclarants que par celle des surfaces plantées. Encore serait-il téméraire d'affirmer que ces vignerons occasionnels font tous leur déclaration dans ces circonstances et n'alimentent pas parfois leurs voisins et leurs amis sans prendre la peine de se munir d'une pièce de régie.

Enfin, une troisième tendance, surtout dans les régions de cultures mixtes, est un mouvement vers la création de vignes d'hybrides qui sont réputées mieux résister que les vinifera aux diverses maladies.

Abaisser le prix de revient dans le premier cas, se procurer du vin bien meilleur marché dans le second, réduire les frais de culture et les aléas dans

le dernier, tels sont les mobiles qui guident cette triple tendance. Elle est éloquemment indicative des répercussions des bouleversements fiscaux, mais elle n'a pas encore dans son ensemble une influence grave dans l'évolution du vignoble; si bien qu'il n'est pas raisonnable de parler de « déséquilibre du vignoble » quand on ne considère que le vignoble métropolitain.

L'importance de la consommation. — Heureusement, nous constatons d'année en année une augmentation continue de la consommation taxée. Elle est passée de 42 à plus de 50 millions d'hectolitres en quelques années. En outre, la prorogation continue du régime provisoire de l'alcool donne la possibilité d'évacuer vers les distilleries une certaine quantité de vin quand les cours des vins et des alcools approchent de la parité.

Cette augmentation de la consommation tient à des causes diverses. Deux sont à citer particulièrement : la présentation plus parfaite et la diffusion du vin dans les agglomérations urbaines et dans les campagnes et l'affichage du degré dans les débits qui, apportant une aide précieuse à la surveillance de la fraude, a réduit très sensiblement le mouillage chez les débitants.

L'alimentation des consommateurs. — Il serait pourtant tout à fait erroné de mettre en regard cette constance relative des surfaces plantées en vignes dans la Métropole et cet accroissement de la consommation, et de se bercer d'une fausse sécurité, en pensant que les années grasses sont suivies d'années maigres, que dans l'ensemble la viticulture n'a rien à craindre pour l'écoulement de ses récoltes.

Il s'en faut que les consommateurs ne soient alimentés que par les vins métropolitains. Nous savons que le marché français importe quantité de vins de nos possessions de l'Afrique du Nord ; nous savons qu'il reçoit quelque peu de vins étrangers et qu'il pourrait en recevoir beaucoup plus si la dévalorisation du franc n'y mettait un obstacle plus puissant que nos tarifs de douane manifestement insuffisants.

Les régions à peu près exclusivement viticoles sont impuissantes à lutter dans la métropole contre le tort qui leur est fait par l'extension lente et sporadique du vignoble dans les régions de cultures variées ; on ne peut blâmer ces dernières de se défendre ainsi contre l'enchérissement du prix des vins, causé surtout par l'exagération des charges fiscales.

Mais les vignerons considèrent comme un abus l'introduction toujours possible sur le marché national des vins étrangers concurrençant les leurs et des vins de possessions françaises de l'Afrique du Nord où les frais de culture sont bien moindres et dont les producteurs ne supportent pas, à beaucoup près, les mêmes impôts.

Telles sont les causes essentielles de la crise latente qui pèse sur la viticulture nationale.

L'évolution de l'industrie du vin

Toutefois, ces dangers sont très inégalement répartis sur les différents vignobles.

Cette inégalité ne peut être mise en relief, ainsi que les remèdes qu'elle sug-

gère, que par la connaissance de l'évolution profonde qui s'est opérée, non plus dans l'assiette du vignoble, ni dans la consommation globale annuelle des vins, mais dans l'industrie du vin elle-même, entendue dans son sens le plus large, comprenant toutes les opérations qui se succèdent depuis la cueillette du raisin jusqu'au verre de vin que boit le consommateur.

Les vignerons, anciennement habitués à voir le commerce prendre leurs vins chez eux, se sont trop aisément figurés que l'industrie du vin s'arrête à la sortie de leurs caves. Hélas ! il n'en est rien. Nous sommes très éloignés de cet idéal rêvé par des esprits simplistes qui voudraient que tous les consommateurs fussent libres et en capacité de faire leur choix directement parmi l'infinie variété de tous les vins produits par les vignerons.

Dans l'industrie du vin, il y a trois éléments principaux de succès et de prospérité : la qualité du vin, c'est le côté technique, il est tout entier dans la main du producteur ; la toilette et la présentation du vin qui lui échappent en grande partie ; le bon marché du vin et sa mise à la portée du consommateur, qui sont essentiellement entre les mains du commerce.

On peut déjà saisir que la prospérité de tel ou tel vignoble, de tel ou tel genre de vin peut passer entièrement sous la dépendance d'intermédiaires assez avisés ou assez puissants pour capter le service des consommateurs et les contraindre à accepter les vins qu'ils ont choisis ou composés à leur gré, uniquement guidés par leur seul intérêt.

On conçoit les dangers qui pourraient en résulter et combien il est essentiel de connaître l'évolution économique qui s'est opérée dans toute l'étendue de cette industrie, depuis la grappe de raisin jusqu'au verre de vin.

Caractères économiques de la production du vin

L'industrie œnologique est une industrie agricole. — Certaines industries agricoles transforment des denrées aisément conservables comme le blé, peuvent les traiter quand il leur plaît et étendre leurs opérations sur l'année entière.

D'autres travaillent des denrées périssables et sont contraintes d'apporter une grande rapidité dans leur maniement.

Il y a des denrées périssables, comme le lait, qui sont produites toute l'année ; d'autres éminemment saisonnières, comme les fruits et les fleurs, exigent une activité très grande pendant un temps très court.

C'est dans cette dernière catégorie que se classe l'industrie de l'œnologie. Elle présente au plus haut degré ce caractère d'industrie saisonnière, travaillant une denrée agricole, le raisin, éminemment altérable, qui exige sa mise en œuvre immédiate. De là la nécessité de mobiliser un personnel nombreux et un matériel encombrant et coûteux, très lourd à amortir, parce qu'il travaille trop peu de temps. De là encore de grandes difficultés dans la surveillance et la conduite d'opérations dont le développement naturel déborde le plus souvent la volonté des dirigeants ; elles constituent le plus gros obstacle à une industrialisation rationnelle.

L'ensemble des installations vinaires

Ce caractère d'industrie agricole traitant une matière première éminemment périssable a des conséquences économiques qui dominent de très haut le côté technique de cette industrie.

Elle doit s'opérer sur place, le transport et la conservation des raisins étant de nature à les altérer.

Aussi, de tous temps, la vinification est-elle demeurée une industrie rurale de caractère familial, rattachée à l'exploitation viticole.

Or les statistiques nous enseignent que dans la plupart des pays vignobles, la propriété est très divisée. On doit donc rencontrer une foule de petits ateliers ruraux. Cela tient au caractère même de cette culture qui confine au jardinage et qui a de nombreuses attaches avec les cultures fruitières par la multiplicité des soins méticuleux qu'elle réclame.

La vigne est, le plus souvent, annexée aux cultures générales, et n'est qu'une partie restreinte et même accessoire de l'exploitation rurale. C'est ce que l'on observe dans tous les pays de culture mixte.

Dans les régions de vins de cru et dans leur périphérie, la culture de la vigne a pris son autonomie : là sont nées les exploitations purement viticoles.

Enfin, la consommation du vin s'étant beaucoup accrue avec les facilités des moyens de transport, la vigne s'est emparée de régions entières qui se consacrent presque exclusivement à sa culture.

L'industrie du vin peut donc revêtir un caractère assez différent dans les régions de culture mixte où la vigne est un accessoire, dans les régions de crus et dans les régions de production intensive et généralisée.

Dans toutes cependant se retrouve le caractère d'extrême division de la propriété qui est un nouvel obstacle à la large industrialisation de la vinification.

En France, on comptait en 1919 : 1.489.773 viticulteurs pour une surface plantée en vignes de 1.559.141 hectares, et ces chiffres n'ont pas sensiblement varié de 1919 à 1926. C'est donc un hectare par exploitant en moyenne. Comment ne pas envisager le nombre immense des petits vignerons qui ne possèdent que quelques arpents ou quelques sétérées pour compenser dans cette moyenne les grands domaines viticoles imposants par leur étendue et par leurs vastes installations modernes.

Il est flagrant que, dans tous les vieux pays vignobles, les quelques grandes installations vinicoles sont des exceptions. C'est un trompe-l'œil et c'est une faute de diriger vers ces exceptions les visiteurs de tout ordre : économistes, praticiens, agronomes, chargés d'études ou de missions techniques ou sociales, et même simples curieux ou touristes. Ils en recueillent une impression éminemment fausse sur la physionomie que présente dans chaque pays ou dans chaque région la culture de la vigne et l'industrie du vin.

Même dans les contrées que la nature a spécialisées et où la viticulture intensifiée est l'exploitation rurale à peu près unique, la division de la propriété est extrême. Si l'on recherche la surface vignoble exploitée en moyenne par

vigneron, on trouve qu'elle est de 3 hect. 19 dans l'Hérault, de 3 hect. 40 dans l'Aude, qu'elle descend à 2 hect. 56 dans le Roussillon et entre 1 et 2 hect. dans le Gard et le Bas-Rhône. Dans chacun des cinq ou six départements de ce grand Midi viticole, la production moyenne par récoltant varie de 25 à 185 hectolitres seulement. Dans l'Aude notamment, 93 % des vignerons exploitent moins de 10 hectares, cultivent la moitié du vignoble et fournissent la moitié de la production du vin. Il en est de même dans les départements voisins.

Une situation économique semblable se présente dans les vignobles de la Moselle et du Rhin, en Suisse, en Italie. En Espagne et en Portugal, les grands domaines sont plus nombreux. Là, comme en France, mais avec un retard plus marqué, la propriété vignoble va sans cesse en se divisant davantage.

Ce n'est que dans les pays neufs, où la terre est moins chère et la main-d'œuvre indigène moins coûteuse, que la culture de la vigne s'est établie par domaines de grandes surfaces, munis d'installations vinaires réellement industrielles, utilisant des méthodes modernes et un outillage perfectionné. Les grandes caves d'Algérie et de Tunisie, les Bodegas des provinces de Mendoza et de San Juan en Argentine en sont le type caractéristique.

Certes, des domaines importants existent en France, surtout dans le Midi, quelque peu en Gironde et en Charentes, plus rarement dans les autres vignobles, qui peuvent accéder eux aussi aux perfectionnements industriels et commerciaux. Mais, dans l'ensemble, nous tenons à faire ressortir que ce serait délaisser injustement la très grande majorité des installations vinaires que s'occuper uniquement de celles qui, par leur importance, peuvent utiliser les perfectionnements mécaniques de l'industrie moderne et disposent de moyens plus puissants pour assurer l'écoulement de leur récolte.

Deux faits relativement nouveaux sont venus atténuer cependant cette situation économique générale : l'établissement des Caves coopératives et l'extension prise par les vins spécialisés.

Lucien Semichon,
Directeur de la Station Œnologique de Narbonne.

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

Situation du marché des vins (Palef). — Le Traité franco-allemand et la revision de notre tarif douanier (M. D.). — Les Importations de vins tunisiens (M. D.). — Importation en France de contingents de vins grecs en souffrance dans les ports français (M. D.). — Prochaine récolte viticole en Argentine (M. D.). — Engrais de la vigne (M. D.). — A l'Académie d'agriculture (*N. D. L. R.*).

Situation du marché des vins. — Les transactions pendant la dernière semaine ont été rares avec la propriété sur les marchés méridionaux ; par contre elles se sont beaucoup intensifiées en reventes entre négociants. Il en sera ainsi à l'avenir puisque presque plus rien ne reste dans la cave du producteur. Celui-ci est surtout sollicité pour les ventes sur souches pour la récolte de 1927, auxquelles, avec raison, il se décide difficilement à cause des aléas à redouter et malgré l'ascension continue des prix offerts qui sont passés, dans le Midi, de 13 à 14 fr. le degré à 16 et 18 fr., comme en Algérie de 11 et 12 fr. à 14 et 15 fr.

Malgré toutes les prédictions pessimistes et voulues des grands centres de consommation, et surtout du commerce parisien, non seulement les cours ne se sont pas fixés, mais ils ont encore progressé sur les marchés méridionaux. Les prix de base y ont été encore majorés de plusieurs points, et sont actuellement, pour les 9°, suivant couleur et qualité, de 220 fr., 230 fr. et même 240 fr., l'hectolitre nu pris à la propriété ; ils ont atteint 220 fr. pour les 8° au marché de lundi dernier à Nîmes. La demande des vins blancs a subi une reprise à des cours légèrement supérieurs aux rouges ; le commerce boude toujours un peu aux vins rosés ; c'est là un fait assez particulier de cette année commerciale. Les Espagne et les Italie rouges s'écartent peu des prix méridionaux sur port français.

Les vins ordinaires sont recherchés dans tout le vignoble français ; ainsi dans la Gironde, les vins communs ont dépassé 2.200 fr. le tonneau, soit 240 fr. l'hectolitre ; en Touraine, les rouges ordinaires mais bons sont à 300 fr. l'hecto, les supérieurs courants à 400 fr. l'hecto ; les vins rouges de l'Orléanais ont atteint 325 fr. l'hecto. Les blancs courants de l'Alsace varient de 320 fr. à 360 fr., les supérieurs atteignent 380 fr. et les vins vieux dépassent 560 et 580 fr. toujours à l'hecto ; les marques des vins fins varient de 12 à 18 fr. la bouteille alsacienne.

La hausse progressive est générale dans toute la France pour les vins de consommation courante. Où s'arrêtera-t-elle ? Se fixera-t-elle au-dessus des cours actuels, les caves de la propriété étant toutes vendues. Il faudrait pour cela que le commerce, qui détient presque toute la production de 1926, ne pensât qu'à sa clientèle de consommateurs et ne voulût plus spéculer sur une marchandise qu'il a eue en mains à des prix bien inférieurs à ceux actuels. Ce serait peut-être beaucoup espérer des commerçants, quoique quelques grosses firmes de détaillants paraissent vouloir résister à une ascension trop rapide des prix à la vente à la bouteille.

Bien entendu, dans la presse parisienne surtout, la campagne ardente contre les hauts cours des vins s'accentue et les commerçants laissent dire que la propriété en est seule responsable. Et cependant ! Mais n'envenimons pas la discussion.

Nous ne pouvons pas laisser passer les propositions faites dans une lettre au Président du Conseil par le Président du Syndicat national du Commerce en gros des vins et spiritueux qui demande :

1° L'entrée des vins tunisiens, ce qui, de l'aveu de cette lettre, amènerait sur le marché français au plus 200 à 300.000 hectolitres, sans influence aucune sur les cours. Et il y aurait là un précédent dangereux pour le contingentement.

2° La réduction temporaire des droits de douane sur les vins étrangers. Mesure inefficace puisque les prix dans le vignoble italien surtout et même dans le vignoble espagnol ne sont pas loin de la parité avec ceux de France. Et puis, admettrait-on, en Espagne, une réciprocité d'aggravation des droits de douane lorsqu'il y aurait surabondance de récolte en France ! L'échelle mobile de ces droits, variable suivant le quantum de la production en France, serait-elle possible ; elle ne pourrait être acceptée par aucun des deux gouvernements. Le président du Syndicat reconnaît d'ailleurs que c'est 2 à 3 millions d'hectolitres qui pourraient ainsi être récupérés sur les marchés étrangers, chiffre insignifiant à côté des 10 à 12 millions d'hectolitres du déficit de 1926 pour la consommation. Donc aucun effet sur les prix.

3° 100.000 hectolitres d'alcool d'industrie à céder aux distillateurs afin d'éviter la distillation d'environ un million d'hectolitres de vin. Cette cession serait le bouleversement de la situation légale actuelle si péniblement acquise et ne pourrait être consentie par le gouvernement. Les vins qui vont à la distillation, sauf les années de grande abondance, sont défectueux et ne pourraient en rien être utilisés pour la consommation.

Et la lettre du Président du Syndicat conclut que si des mesures n'étaient pas prises, il y aurait à craindre de voir le prix des vins s'élever : « à des hauteurs encore plus vertigineuses ». Oui, mais rien, aucune mesure, quelle qu'elle soit, ne prévaudra contre le fait inéluctable d'une demande très supé-

rieure à l'offre, d'un déficit considérable dans la récolte, de l'absorption de celle-ci sous peu et de l'absence de tout vin aux périodes de la plus grande consommation.

Bien d'autres projets tout aussi irréalisables ont surgi encore dans la grande presse, tel celui des directeurs de l'approvisionnement de l'Union des coopérateurs, union qui serait un acheteur annuel de 10 millions de litres de vin. Le directeur, M. Vaxclaire, propose de constituer un *Office des vins* qui déterminerait chaque année le prix de revient à la production et en tirerait les conclusions pour réglementer la production en relevant, les années d'abondance, les droits de douane, en les abaissant les années de disette (*sic!*). C'est encore l'échelle mobile et basée sur des prix de revient (!) que l'on établirait sans doute pour chacune des régions du vignoble français. Le Président de l'Union, dont la comptabilité en partie double doit être parfaite, ne s'est sans doute jamais demandé si l'établissement d'un prix de revient de l'hectolitre de vin pour chacun des nombreux vignobles français, et même dans une même commune pour deux propriétaires, était chose uniforme et réalisable. Cette idée fera sourire ou rêver les viticulteurs.

Nous avions presque prophétisé que certain commerce finirait par demander le retour à la fabrication artificielle des vins de raisins secs ! Cela n'a pas manqué ! Dans l'*Intransigeant* du 1er mars, M. Richard, ancien Président du Syndicat de l'Epicerie de raisins secs et M. Poivre, président du Syndicat de l'Epicerie de détail, demandent que l'on supprime les droits de douane sur les raisins secs pour favorier la fabrication, et sans doute la vente des vins sans désignation d'origine ! Cette proposition est un peu *poivrée* et ses auteurs, comme leur organe, ont la mémoire bien courte. La crise de 1905 à 1907 et les révoltes sanglantes de Narbonne semblent trop vite oubliées !

Nous arrêterons là les suggestions ou les propositions relevées dans la grande presse de la capitale pour ne pas abuser de l'hospitalité qui nous est accordée dans cette *Revue*. Nous regrettons, nous, viticulteurs, autant que les commerçants, que le déficit de la récolte, dû aux accidents atmosphériques, ne permette pas la continuité de la diffusion du vin qui avait été si encourageante pour la viticulture en 1925 et 1926. Mieux eut valu pour tous une récolte moyenne avec des prix moyens. Mais nous répéterons que si l'on fait la moyenne du prix de vente à la propriété, de septembre 1926 à avril 1927, les hauts prix actuels et futurs ne s'appliquent qu'à une bien faible partie du vin à la propriété et qu'à cette moyenne l'ensemble des viticulteurs sera loin d'avoir acquis la richesse et que le commerce n'aura pas trop à se plaindre. — Palef.

Le tarif franco-allemand et la révision de notre tarif douanier. — Nous donnons ci-après quelques précisions de détail au sujet de la note parue dans notre précédent numéro.

L'accord commercial franco-allemand du 5 août 1926, qui devait prendre fin le 21 courant, vient d'être prorogé jusqu'au 31 mai prochain. L'Allemagne n'a fait aucune concession pour permettre l'entrée de nos vins, alors qu'elle accorde le bénéfice du tarif minimum aux vins italiens et espagnols. D'après des documents publiés depuis peu, l'Allemagne a acheté en 1924 et 1925 un total de 1.200.000 hectolitres par an de vins à l'étranger. La France qui avait importé 600.000 hectolitres en 1924 n'a pu, en raison du régime douanier prohibitif, importer que 196.000 hectolitres en 1925 et 181.000 hectolitres en 1926. L'Espagne, au contraire, a importé 198.000 hectolitres en 1924, 698.000 en 1925, et 356.000 hectolitres en 1926. L'Italie est passée de 42.000 hectolitres en 1924 à 95.000 en 1925 et 58.000 en 1926.

Les grandes maisons de Hambourg, de Brême et de Lubeck sont favorables à l'égalité de traitement à l'égard de toutes les nations importatrices.

Le Gouvernement qui n'a pu, jusqu'ici, obtenir pour la viticulture française le traitement de faveur auquel elle a droit, est arrivé toutefois, malgré la prorogation de l'accord du 5 août 1926 jusqu'au 31 mai 1927, à se réserver le droit de rompre l'accord à partir du 1er avril si l'Allemagne ne nous accorde

pas, avant le 21 mars, des conditions douanières acceptables pour nos vins.

Les pourparlers continuent activement et prennent un caractère d'importance exceptionnelle, puisque si une solution favorable pour nous n'intervient pas dans le délai d'un mois, une suspension de nos échanges avec l'Allemagne peut intervenir.

L'opinion en Allemagne semble favorable aux intérêts de la viticulture française ; les concessions que l'Allemagne serait prête à nous accorder pour les vins devraient être payées, en retour, de concessions équivalentes pour les produits allemands entrant en France.

Mais la question du traité définitif avec l'Allemagne est subordonnée à celle de la revision de notre tarif douanier qui est à l'ordre du jour depuis la fin de la guerre. Les Commissions des Douanes de la Chambre et du Sénat viennent de recevoir les documents constitutifs du futur projet de loi portant revision du tarif général des douanes. Un résultat tangible pourrait donc être bientôt obtenu. Nous ne serions alors plus condamnés, en raison du caractère provisoire de notre régime douanier, à ne conclure que des accords provisoires avec les nations étrangères et en particulier avec l'Allemagne.

Le temps sera alors venu où les viticulteurs cesseront de souffrir d'un régime précaire et provisoire dans les relations avec l'Allemagne et de se voir en état d'infériorité par rapport à l'Espagne et à l'Italie. Les régions de Bordeaux, où des manifestations imposantes sur la place publique ont eu lieu récemment, et de la Bourgogne sont particulièrement lésées et attendent avec impatience, d'accord avec toutes les autres régions viticoles du pays, qu'il soit fait droit à leurs justes revendications. — M. D.

Les importations de vins tunisiens. — La réunion des représentants de la viticulture française et de la viticulture tunisienne n'a pas donné le résultat attendu. Les délégués se sont séparés sans qu'un accord complet soit intervenu. Les viticulteurs tunisiens ont demandé que le contingent d'importation des vins de la Régence soit porté de 500.000 hectolitres à 750.000.

La Commission spéciale qui se réunira aux Affaires étrangères envisagera la possibilité d'admettre une mesure transitoire stipulant que les vins tunisiens expédiés vers la métropole après épuisement du contingent et importés sous le couvert de passavants visés par les douanes tunisiennes antérieurement à l'épuisement du contingent soient déclarés pour la consommation au tarif réduit sous réserve de la souscription d'une soumission cautionnée garantissant le paiement éventuel du droit plein.

D'autre part, on envisagerait l'adoption d'un système permettant d'exercer, au départ de la Régence, par les soins de l'Administration française, un contrôle sur les expéditions de vins de telle manière que les exportateurs seraient très exactement informés du régime auquel leurs vins seraient assujettis dans la métropole. A cet effet, un système très simple aurait été proposé consistant à délivrer les permis d'exportation dans la limite du contingent prévu.

Les pourparlers se poursuivent activement, entre les Ministères intéressés. Un projet d'accord a été soumis aux délibérations du Conseil des Ministres en vue du dépôt prochain d'un projet de loi sur la question. — M. D.

Importations en France de vins grecs en souffrance dans les ports français. — Nous apprenons que des négociations se poursuivent normalement pour l'importation, en France, du contingent de vins grecs en souffrance dans les ports français. L'offensive se précise donc, qui a pour but d'obtenir l'importation aussi massive que possible de toutes les catégories de vins disponibles. Nous avons déjà dit que ces disponibilités sont très limitées et que la viticulture est fondée à demander le *statu quo*. — M. D.

Prochaine récolte viticole en Argentine. — Les gelées ont fortement compromis la récolte des vins de la région de Mendoza qui a subi 60 % de pertes. Dans certaines régions, la perte de la récolte est totale.

La région de Mendoza représentant plus de 75 % de la production totale

argentine (6.500.000 hect. en 1925), le déficit sera comblé par l'excédent de récolte des années précédentes. D'autre part, « le Centre Vitivinicolo Nacional » demande aux pouvoirs publics de prendre des mesures de protection contre les vins étrangers à l'importation, 3 années au moins étant nécessaires pour la reconstitution du vignoble. L'action de ce groupement, d'esprit protectionniste, est combattue par le groupe des Importateurs de vins qui s'élèvent violemment contre l'établissement éventuel de droits spécifiques de 15 centavos or par litre contre 8 centavos or.

La campagne protectionniste du groupe du Centre avait eu lieu déjà sans succès en 1924 ; le groupe des Importateurs fait valoir comme argument essentiel que l'importation des vins communs est actuellement impossible en Argentine, puisque la production nationale entre pour 99,50 % dans la consommation nationale. D'autre part, le groupement des Importateurs fait ressortir que les vins communs nationaux sont vendus à environ 60 pesos m./n. la bordelaise de 200 litres alors que les vins communs importés valent en moyenne 200 pesos m./n., ce qui permet d'élever sans danger le prix des produits argentins. Enfin, les récoltes européennes, notamment la récolte espagnole, ayant beaucoup diminué, les prix ont beaucoup augmenté sur les marchés d'origine.

En conséquence, il est à prévoir que l'action du groupe des Importateurs annulera celle du « Centre Vitinicolo Nacional ». — M. D.

Engrais de la vigne. — La récolte déficitaire et le prix élevé du vin nécessitent un emploi judicieux d'engrais appropriés : le cuir tanné n'est pas nuisible au cep, mais son action est lente par suite de la lenteur de sa décomposition ; le cuir torréfié est plus efficace, mais plus cher.

Il y a de bons engrais organiques dont l'action rapide est appréciable pour la vigne, ce sont le sang desséché, les guanos de poissons, les tourteaux, les cornailles, les chrysalides de vers à soie. A ces produits qui ne contiennent que de l'azote, il convient d'ajouter, si la nécessité s'en fait sentir, des engrais phosphatés et potassiques, de la chaux ou du plâtre.

Parmi les engrais chimiques azotés, l'emploi des nitrates de chaux et de soude, du nitrate d'ammoniaque, du nitrate de potasse ou sulfate d'ammoniaque. L'urée et le chlorure d'ammonium sont aussi à recommander. La cianamide est plus économique, mais délicate à employer : épandage en surface et jamais au pied des souches et longtemps avant le réveil de la végétation. Comme engrais potassiques, on peut citer le sulfate de potasse, le chlorure de potassium et les sylvinites.

En ce qui concerne l'acide phosphorique : le superphosphate pour les terrains calcaires, les scories ou phosphates finement moulus pour ceux qui manquent de chaux. — M. D.

A l'Académie d'Agriculture. — Dans une récente séance, l'Académie a élu, dans la Section de grande culture, à titre de membre titulaire, M. E. Rabaté, ingénieur agronome, inspecteur général de l'Agriculture.

Dans sa séance solennelle du 23 février, après avoir entendu le discours de M. le Ministre de l'Agriculture et celui de M. G. Wéry, président de l'Académie, la Compagnie a pris connaissance du compte rendu des travaux de l'année 1926, présenté par M. H. Hitier, secrétaire perpétuel, et d'une notice sur la vie et les travaux de M. Henry Sagnier, puis a décerné des récompenses. Parmi celles-ci, signalons que le prix Heuzé a été accordé à M. Jean Guicherd, inspecteur général de l'agriculture ; le prix Parandier, à M. Elisée Robin, vigneron à Robatier (Jura) ; un diplôme de médaille d'or à M. André Leroy, chef des Travaux de Zootechnie à l'Institut national agronomique, pour l'ensemble de ses travaux ; un diplôme d'honneur à l'Administration des Chemins de fer de l'Etat pour ses services agricoles ; des diplômes de médaille d'argent à M. Jean Ponsard, ingénieur agronome, pour son ouvrage « Les professions agricoles », et à M. Tony Ballu, ingénieur agronome, pour son ouvrage « Comptabilité de la ferme ».

Nos meilleures félicitations. — N. D. L. R.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 20 à 2 fr. 90 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 515 à 575 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 575 à 620 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 560 à 580 fr., vin blanc dit de comptoir, 630 fr., Bordeaux rouge vieux 780 fr., Bordeaux blanc vieux 830 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 560 francs. Vins blancs de Blois, 530 à 540 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 500 fr. à 650 fr. Rouges, 500 fr. à 800 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 18 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 18 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré. Vin rosé » fr. à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (28 février 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 10°, de 220 à 230 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 235 fr. à 250 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 620 à » francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré.

Montpellier (22 février). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 220 fr. à 230 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de » francs à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, 620 fr. à » francs.

Béziers (25 février). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8°5 à 11°5, de 218 fr. à 235 fr. ; vins rosés, de 9 à 11°, de 210 à 220 fr. l'hectolitre. Picpoul, de 9 à 10° » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.100 fr. à 1.105 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 750 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.020 fr. à 1.030 fr. Eau-de-vie de marc, de 610 à 615 francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 février 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 230 francs l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (26 février). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 218 à 238 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (26 février). — Vins nouveaux de 8 à 12°, de 207 fr. à 240 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 220 à 260 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 340 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 165 fr. 00 à 186 fr. 00; orges, 120 fr. à 123 fr., escourgeons, 119 fr. à 122 fr. ; maïs, 104 à 109 fr. » ; seigle, 133 à 141 fr. ; sarrasin, 154 fr. à 158 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 99 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 140 fr. 76. — Buenos-Ayres, 117 fr. 77. — Chicago, 130 fr. 94. — Sons, 70 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 110 à 130 fr. ; jaune commune, de 90 à 94 fr ; Saucisse rouge, de 100 à 115 fr. ; Rosa, 130 fr. à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 150 francs ; paille d'avoine, de 125 à 145 fr. paille de seigle, 125 à 145 fr. ; luzerne, 380 à 400 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 142 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 127 fr. (Marseille) ; palmistes 109 fr. 00 ; de coprah, 125 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 302 fr. 00 à 302 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 13 fr. 30. — Veaux, 5 fr. 50 à 15 fr. 80. — Moutons, 7 fr. 50 à 20 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 00.

Crème de tartre 710 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 40 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse 46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 13.5/ à £ 13 10/ les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 260 à 275 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à 150 fr. — **Soufre trituré,** 125 à 130 fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 230 à 400 fr. le cent. — Pommes choix, de 400 à 1.200 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 400 à 700 francs. — Ail, 150 à 250 francs les 100 kilos. — Champignons. 860 à 1.600 fr. — Epinards, 250 à 380 fr. les 100 kg. — Escaroles, 100 à 175 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 150 à 650 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 900 à 1.400 fr. — Poireaux, 300 à 450 francs les 100 bottes. — Oignons, 80 à 130 francs les 100 bottes. — Poires choix, 600 à 1.400 fr. le cent. — Poires communes, 250 à 350 fr. le cent. — Endives françaises, de 150 à 300 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 20 au samedi 26 février 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
		PARIS					TOULOUSE		
Dimanche.	6 »	— 3 »	1. 5	»	....20....	8 »	— 3 »	2. 5	»
Lundi.....	4 »	1 »	2. 5	10	....21....	11 »	— 2 »	4. 5	»
Mardi.....	13 »	6 »	9. 5	5	....22....	18 »	» »	» »	»
Mercredi..	14 »	4 »	9 »	3	....23....	17 »	3 »	10 »	»
Jeudi.....	9 »	5 »	7 »	2	....24....	18 »	4 »	11 »	»
Vendredi..	10 »	5 »	7. 5	9	....25....	18 »	8 »	13 »	1
Samedi....	13 »	8 »	10. 5	1	....26....	20 »	6 »	13 »	2
		STRASBOURG					NIMES		
Dimanche.	2 »	— 4 »	— 1 »	»	....20....	10 »	1 »	5. 5	»
Lundi.....	0 »	— 2 »	— 1 »	4	....21....	8 »	— 1 »	3. 5	»
Mardi.....	6 »	0 »	3 »	»	....22....	13 »	2 »	7. 5	1
Mercredi..	8 »	1 »	4. 5	1	....23....	12 »	8 »	10 »	23.3
Jeudi.....	10 »	— 4 »	3 »	»	....24....	12 »	4 »	8 »	2
Vendredi..	10 »	1 »	5. 5	»	....25....	14 »	8 »	11 »	3
Samedi....	11 »	7 »	9 »	4	....26....	16 »	6 »	11 »	»
		LYON					BORDEAUX		
Dimanche.	6 »	— 4 »	1 »	»	....20....	10 »	— 5 »	2. 5	»
Lundi.....	5 »	0 »	2. 5	2	....21....	11 »	» »	» »	»
Mardi.....	7 »	2 »	4. 5	»	....22....	12 »	» »	» »	»
Mercredi..	13 »	3 »	8 »	7	....23....	18 »	4 »	11 »	7
Jeudi.. ...	8 »	1 »	4. 5	10	....24....	» »	5 »	» »	»
Vendredi..	13 »	8 »	10. 5	3	....25....	9 »	6 »	7 5	16
Samedi....	12 »	9 »	10. 5	3.1	....26....	16 »	9 »	12. 5	3
		MARIGNANE					NANTES		
Dimanche	10 »	— 1 »	4. 5	»	....20....	8 »	» »	» »	»
Lundi.....	10 »	1 »	5. 5	»	....21....	» »	8 »	» »	2
Mardi.....	15 »	» »	» »	»	....22....	10 »	6 »	8 »	5
Mercredi..	13 »	10 »	11. 5	18	....23....	13 »	3 »	8 »	8
Jeudi.....	14 »	5 »	9. 5	2	....24....	7 »	5 »	6 »	14
Vendredi..	16 »	8 »	12 »	10	....25....	11 »	7 »	9 »	5
Samedi....	17 »	10 »	13. 5	0.1	....26....	13 »	8 »	10. 5	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^N D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.